

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Биточки рыбные	100	214,0	12,3	9,8	17,3	1,4
Пюре картофельное	180	186,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	511,0	18,3	16,9	56,2	4,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	909,5	38,8	23,4	105,4	8,8

Инженер-техн

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.